

DEUTSCHES REICH



AUSGEGEBEN AM
17. MAI 1939

REICHSPATENTAMT

PATENTSCHRIFT

№ 675798

KLASSE 53k GRUPPE 1 01

U 13152 IVa/53k

Dr. Fritz Unger in Berlin-Halensee

Verfahren zur Herstellung eines haltbaren, streufähigen, eierfreien Paniermittels

Patentiert im Deutschen Reiche vom 5. November 1935 ab
Tag der Bekanntmachung über die Erteilung des Patents: 27. April 1939

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung eines Paniermittels. Zum Panieren hat man bisher mit Ei angerührte Mischungen verwendet, deren Wirkung auf der schnellen Koagulation des Eiweißes beim Einbringen der in dem Paniermittel gewälzten Nahrungsmittel in heißes Fett beruht. Es bildet sich dabei eine Art Hülle, die die betreffenden Nahrungsmittel einhüllt und in der das Garwerden vor sich geht. Derartige eihaltige Paniermittel werden im allgemeinen immer kurz vor der Verwendung zusammengerührt und erfordern infolge ihrer schleimigen Beschaffenheit bei der Dosierung eine gewisse Geschicklichkeit. Auch sind sie in gebrauchsfertigem Zustand nur begrenzt lagerfähig.

Ziel der Erfindung ist es, ein haltbares, streufähiges Paniermittel herzustellen, das im wesentlichen dieselben Wirkungen entfaltet wie die bekannten eihaltigen Paniermittel, zu dessen Herstellung aber die Benutzung von Eiern nicht mehr erforderlich ist. Es soll auf diese Weise durch die trockene, streufähige Form die Dosierbarkeit und Haltbarkeit verbessert werden, und außerdem soll die Verwendung von Eiern beim Panieren und Braten im weiten Umfang überflüssig gemacht und auf diese Weise mit dazu beigetragen werden, den Bedarf an Eiern einzuschränken.

Zu diesem Zweck wird erfindungsgemäß ein haltbares, streufähiges, eierfreies Paniermittel dadurch hergestellt, daß körnige, geriebene Semmel mit Wasser, z. B. etwa 10%, angefeuchtet und mit Pektin- oder Traganthpulver, z. B. etwa 2 bis 4%, vermischt wird. Die bisherige Verwendung von Pektin oder anderen pflanzlichen Gelbildnern auf dem Gebiete der Nahrungsmittelbereitung beschränkte sich im wesentlichen auf Back- und Kochzwecke. Man hat die Quellstoffe dabei z. B. in Form eines mit Wasser angerührten Schleimes, in trockner Pulverform oder in Form von Mischungen mit Zucker angewendet. Diese Anwendungsformen sind, abgesehen von der z. T. mangelhaften Lagerbeständigkeit und schweren Dosierbarkeit, für Brat- oder Panierzwecke schon darum nicht gut geeignet, weil es bei diesen darauf ankommt, daß das Paniermittel beim Einbringen in heißes Fett keine Zersetzung erleidet, sondern unverzüglich eine verhältnismäßig lockere Form annimmt und insbesondere beim Panieren eine möglichst zusammenhängende Hülle mit lockeren Luft- oder Dampfzellen bildet, die sich um das in das Fett eingebrachte Nahrungsmittel herumlegt. Bei dem geschilderten Herstellungsverfahren wird das dadurch erreicht, daß die Quellstoffe Pektin oder Traganth dem körnigen Trägerstoff, wie geriebene Semmel, in ange-

quollenem Zustand anhaften. In diesem ist die Mischung zwar einerseits äußerlich trocken, streufähig, also leicht dosierbar und unbegrenzt haltbar, andererseits tritt aber beim Einbringen in eine heiße Pfanne o. dgl. keine Zersetzung ein, sondern das in den angequollenen Gelbildnern enthaltene Wasser übt unverzüglich eine starke Blähwirkung aus, und es tritt beispielsweise beim Panieren die dabei erforderliche Bildung von Haut und lockeren Krusten ein.

Zur Herstellung des Paniermittels nach der Erfindung kann den angefeuchteten Trägerstoffen (getrocknete geriebene Semmeln) beispielsweise 3 bis 4% Trockenpektin oder 2 bis 3% trockener Traganth in feiner Verteilung beigemengt werden. Bei Verwendung von Pektin kann dessen Wirkung durch einen Zusatz von 10 bis 20% (vom Pektingehalt) Traganth gesteigert werden. Besonders bewährt hat sich indischer Traganth, dem jede Klebwirkung fehlt. Man geht zweckmäßig so vor, daß man dem körnigen Grundstoff (geriebene Semmel) etwa 10% seines Gewichts an Wasser unter kräftigem Durchrühren beimengt. Die gleichmäßige Verteilung der Feuchtigkeit kann durch mehrfaches Durchschütten des Gemisches durch grobe Siebe erleichtert werden. Dieser so gleichmäßig angefeuchteten Masse setzt man nun unter ständigem Umrühren in kleinen Portionen den trockenen, fein gepulverten Gelbildner zu (3 bis 4% Trockenpektin, dessen Wirkung durch einen geringen Traganthzusatz noch bedeutend gesteigert werden kann). Während des Rührens tritt nunmehr ein scheinbares Trocknen der Masse ein, bei dem das gesamte, vorher zur Anfeuchtung der Trägerstoffe verwendete Wasser von den an den Trägerstoffen innig angelagerten Gelbildnern aufgenommen wird. Die vorher feuchte Masse wird äußerlich vollkommen trocken, und es entsteht ein streufähiges Erzeugnis mit den im vorstehenden geschilderten Eigenschaften. Bei der innigen Vermischung der angefeuchteten Trägerstoffe mit den fein verteilten Gelbildnern ziehen diese also das ganze in der Mischung enthaltene Wasser an sich und nehmen auf diese Weise einen angequollenen Zustand an, in dem die Gesamtmischung einen vollständig trockenen Eindruck macht. Bei der Verwendung des so hergestellten Präparates zum Braten oder Panieren liefern die angequollenen Pflanzenstoffe unverzüglich ein mehr oder weniger steifes Gel, wirken also in derselben Weise wie die bisher zu derartigen Zwecken meist verwendeten Eier, die ja ebenfalls infolge der plötzlich stattfindenden Koagulation ihre Wirkung sehr schnell entfalten.

PATENTANSPRUCH:

Verfahren zur Herstellung eines haltbaren, streufähigen, eierfreien Paniermittels, dadurch gekennzeichnet, daß körnige, geriebene Semmel mit Wasser, z. B. etwa 10%, angefeuchtet und mit Pektin- oder Traganthpulver, z. B. etwa 2 bis 4%, vermischt wird.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI